Mikrowellenherd

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

SAMSUNG

DEUTSCH

INHALT

Kurzreferenz 2
Herd 3
Bedienfeld 4
Zubehör 5
Zu dieser Bedienungsanleitung 6
Sicherheitsinformationen 6
Aufstellen des Mikrowellenherds 13
Stellen der Uhrzeit 13
Verfahrensweise bei Problemen 14
Erhitzen/Aufwärmen 14
Leistungsstufen 15
Regulieren der Garzeit 15
Beenden/Unterbrechen der Zubereitung 15
Einstellen des Energiesparmodus 15
Dampfreinigung (nur Modell GS89F) 16
Automatisches Aufwärmen 17
Einstellungen beim automatischen Aufwärmen 17
Schnelles Auftauen 18
Einstellungen beim schnellen Auftauen 18
Erhitzen mit Sensor 19
Einstellungen beim Erhitzen mit Sensor 19
Automatisches Kochen mit Dampf (nur Modell GS89F-SP) 21
Einstellungen beim automatischen Dampfgaren 21
Einstellungen beim manuellen Dampfgaren 22
Automatisches Überbacken 23
Einstellungen beim automatischen Überbacken 23
Manuelles Überbacken 24
Einstellungen beim manuellen Überbacken 24
Position des Heizelements 25
Auswahl des Zubehörs 25
Grillen 26
Kombinieren von Mikrowellen- und Grillbetrieb 26
Ausschalten des Signaltons 27
Sicherheitssperre des Mikrowellenherds 27
Informationen zum Geschirr 28
Zubereitungshinweise 29
Reinigen der Mikrowelle 37
Lagerung und Reparatur des Mikrowellenherds 37
Technische Daten 38

KURZREFERENZ

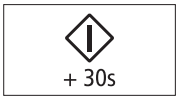
Erhitzen von Nahrungsmitteln

1. Stellen Sie die Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd.
Stellen Sie die Leistungsstufe durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste aus.

2. Geben Sie mit den Tasten (—) und (+) die Garzeit ein.

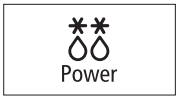
3. Drücken Sie die Taste ◇.

Ergebnis: Die Lebensmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt viermal ein Signalton.



Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln

1. Stellen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd.
Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Power Defrost (Schnelles Auftauen)** (❄❄) die aufzutauenden Nahrungsmittel aus.



2. Geben Sie mit den Tasten (—) und (+) das Gewicht der Nahrungsmittel ein.

3. Drücken Sie die Taste ◇.

Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden

Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Mikrowellenherd.
Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **+30s**.

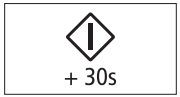
GS89F_XEG_03817H_DE.indd 2 2011-03-29 3:34:18

Grillen von Nahrungsmitteln

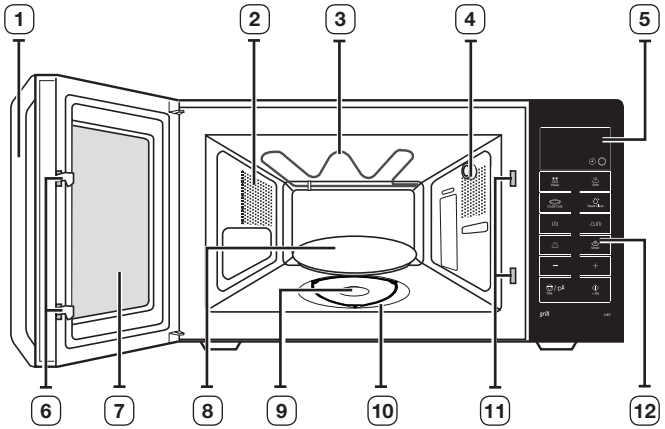
1. Drücken Sie die Taste ⏦.

2. Geben Sie mit den Tasten (—) und (+) die Garzeit ein.

3. Drücken Sie die Taste ⏀.



HERD

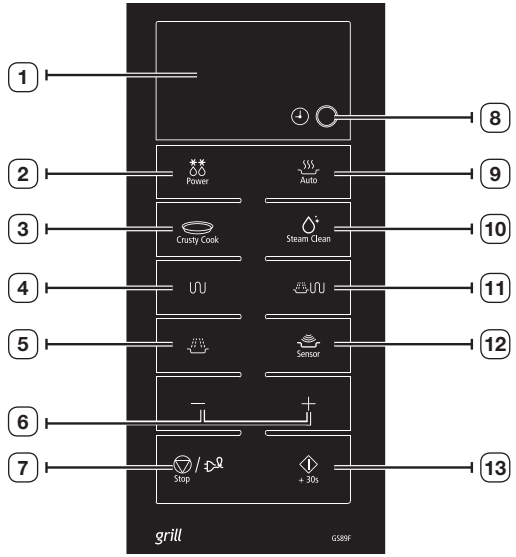


1. TÜRGRIFF
2. BELÜFTUNGSSCHLITZE
3. GRILL
4. BELEUCHTUNG
5. ANZEIGE
6. TÜRRIEGEL
7. TÜR
8. DREHTELLER
9. DREHAUFSATZ
10. DREHRING
11. VERTIEFUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
12. BEDIENFELD

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 3 2011-03-29 3:34:18

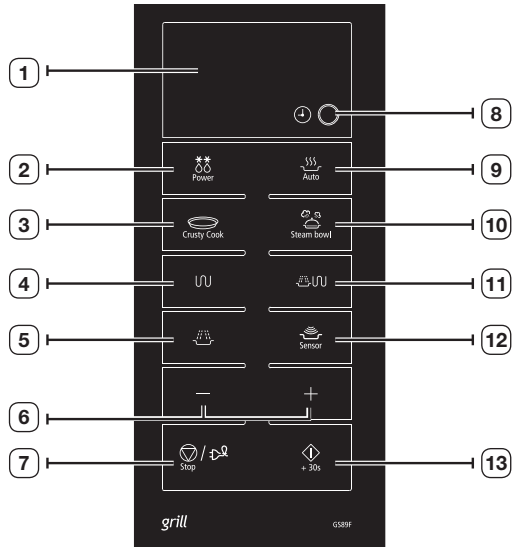
BEDIENFELD

MODELL: GS89F



1. ANZEIGE
2. SCHNELLES AUFTAUEN (AUTO POWER DEFROST)
3. CRUSTY COOK FEATURE (ÜBERBACKEN)
4. GRILL MODE (GRILLEN)
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE (LEISTUNGSSTUFE)
6. UP (AUF) (+) / DOWN (AB) (—) (Garzeit, Gewicht und Portionsgröße)
7. STOP (STOPPTASTE) / ENERGY SAVE (ENERGIESPAREN)
8. CLOCK SETTING (UHR STELLEN)
9. AUTO REHEAT (AUTOMATISCH ERWÄRMEN)
10. STEAM CLEAN (DAMPFREINIGUNG)
11. COMBI MODE (MIKROWELLE+GRILL)
12. SENSOR COOK MODE SELECTION
13. START (STARTTASTE)

MODELL: GS89F-SP



1. ANZEIGE
2. SCHNELLES AUFTAUEN (AUTO POWER DEFROST)
3. CRUSTY COOK FEATURE (ÜBERBACKEN)
4. GRILL MODE (GRILLEN)
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE (LEISTUNGSSTUFE)
6. UP (AUF) (+) / DOWN (AB) (—) (Garzeit, Gewicht und Portionsgröße)
7. STOP (STOPPTASTE) / ENERGY SAVE (ENERGIESPAREN)
8. CLOCK SETTING (UHR STELLEN)
9. AUTO REHEAT (AUTOMATISCH ERWÄRMEN)
10. AUTO STEAM COOK (AUTOMATISCHEN DÄMPFEN)
11. COMBI MODE (MIKROWELLE+GRILL)
12. SENSOR COOK MODE SELECTION
13. START (STARTTASTE)

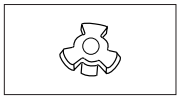
GS89F_XEG_03817H_DE.indd 4 2011-03-29 3:34:18

ZUBEHÖR

Je nach Modell wird der Mikrowellenherd mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

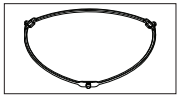
1. **Drehaufsatz**: Ist bereits auf die Antriebswelle im Boden des Mikrowellenherds gesteckt.

   Zweck: Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.



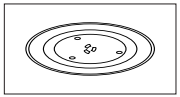
2. **Drehring**: Muss in die Mitte des Mikrowellenherds gelegt werden.

   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



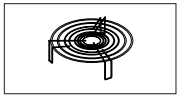
3. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



4. **Rost**, kann auf den Drehteller gestellt werden.

   Zweck: Der Rost kann mit der Grillfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.

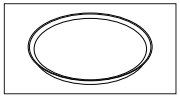


5. **Wassergefäß:** siehe Seite 16. (nur Modell GS89F)

   Zweck: Das Wassergefäß wird für die Reinigung des Garraums verwendet.

6. **Backunterlage**: siehe Seite 23 bis 25.

   Zweck: Die Backunterlage kann beim automatischen und beim manuellen Überbacken verwendet werden.



7. **Dampfgarer**: siehe Seite 21 bis 22. (nur Modell GS89F-SP)

   Zweck: Verwenden Sie den Dampfgarer aus Kunststoff, wenn Sie die Funktion für schnelles Dampfgaren einsetzen möchten.

Der Mikrowellenherd darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

Verwenden Sie den Dampfgarer **NICHT** in den Modi **Grill (Grillen)** (⋒) und **Combi (Mikrowelle+Grill)** (⋒).

Betriebsart	MW (MIKROWELLE)	GRILL (⋒)	COMBI (MIKROWELLE + GRILL) (⋒)
(Steam cooker (Dampfgarer))	O	X	X

DEUTSCH

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 5 2011-03-29 3:34:19

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben einen Mikrowellenherd von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellenherds:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise

Auf der Innenseite des Umschlags finden Sie eine Kurzreferenz, in der die vier grundlegenden Zubereitungsvorgänge beschrieben sind:

- Garen von Nahrungsmitteln
- Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln
- Grillen von Nahrungsmitteln
- Verlängern der Garzeit

Auf der Vorderseite der Bedienungsanleitung befinden sich Abbildungen des Mikrowellenherds und des Bedienfelds, mit deren Hilfe Sie leicht die richtigen Tasten finden können.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung gründlich durch, und bewahren Sie sie an einem sicheren Platz in der Nähe der Mikrowelle zum späteren Nachschlagen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften Ihres Mikrowellenherds sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Besorgnissen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.

Wichtige Symbole für Sicherheitsanweisungen und Vorsichtshinweise.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

⚠ WARNUNG	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.
⚠ VORSICHT	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.
⚠ VORSICHT	Um die Gefahr von Bränden und Explosionen, elektrischem Schlag und anderen Verletzungen beim Einsatz Ihres Mikrowellenherds zu vermindern, beachten Sie die folgenden Sicherheitsregeln:

	Probieren Sie NICHT.
	Demontieren Sie NICHT.
	Berühren Sie NICHT.
	Befolgen Sie die Anweisungen wörtlich.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.
	Hinweis
	Wichtig

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 6 2011-03-29 3:34:20

⚠ WARNUNG Wichtige Warnhinweise für die Installation

Die Installation dieses Geräts darf nur von Kundendiensttechnikern durchgeführt werden, die vom Hersteller entsprechend geschult wurden. Siehe Abschnitt „Aufstellen des Mikrowellenherds“.

Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Wandsteckdose und verwenden Sie die Steckdose nur für dieses Gerät. Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie außerdem kein Verlängerungskabel.

- Wenn Sie dies dennoch tun oder eine Wandsteckdose gemeinsam mit anderen Geräten benutzen (mit Hilfe einer Steckerleiste oder eines Mehrfachsteckers) besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
- Verwenden Sie keinen Stromtrafo. Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Die Installation dieses Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen, Brand, Explosion oder Störungen des Geräts.

Der Mikrowellenherd ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbarem Material.
Installieren Sie dieses Gerät weder an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, noch an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen (Regentropfen) ausgesetzt ist.
Installieren Sie dieses Gerät nicht an einem Ort, wo Gas austreten kann.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein.
Erden Sie das Gerät nicht an einem Gasrohr, Wasserrohr aus Kunststoff oder der Telefonleitung.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen, Brand, Explosion oder Störungen des Geräts.
- Verbinden Sie das Netzkabel niemals mit einer Steckdose, die nicht korrekt geerdet ist, und vergewissern Sie sich, dass die Erdung den örtlichen und nationalen Vorschriften entspricht.

⚠ VORSICHT Vorsichtshinweise für die Installation

Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Netzstecker zugänglich ist.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand aufgrund von Fehlströmen.

Stellen Sie das Gerät auf einem harten und ebenen Untergrund auf, der sein Gewicht tragen kann.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr bzw. die Gefahr von starken Schwingungen, Geräuschentwicklung und Störungen des Geräts.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein ausreichender Abstand zur Wand eingehalten wird.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr aufgrund von Überhitzung.

Der Mindestfreiraum oberhalb vom Mikrowellenherd.

⚠ WARNUNG Wichtige Warnhinweise für die Elektrik

Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.

- Ziehen Sie den Netzstecker heraus und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Verbinden Sie den Netzstecker richtig herum mit der Wandsteckdose, so dass das Kabel zum Boden hin verläuft.

- Wenn Sie den Netzstecker anders herum mit der Wandsteckdose verbinden, können die Drähte im Innern des Kabels beschädigt werden. Dies kann Stromschläge oder einen Brand verursachen.

Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder knicken Sie es nicht zu stark.
Verknoten und Befestigen Sie das Netzkabel nicht.
Haken Sie das Netzkabel nicht über ein Metallobjekt, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf, verlegen Sie das Netzkabel nicht zwischen Objekten und schieben Sie das Netzkabel nicht in den Raum hinter dem Gerät.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 7 2011-03-29 3:34:20

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie den Netzstecker herausziehen.
- Fassen Sie den Netzstecker beim Herausziehen am Stecker an.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.

VORSICHT Vorsichtshinweise für die Elektrik

Ziehen Sie den Netzstecker bei Gewitter, oder wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, aus der Dose.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

WARNUNG Wichtige Warnhinweise für den Betrieb

Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren. Berühren Sie weder das Gerät noch das Netzkabel.
- Verwenden Sie keinen Lüfter.
- Jeder Funke kann zu einer Explosion oder zu Brandentwicklung führen.

Achten Sie darauf, dass die Herdtür, der Erhitzer und andere Teile beim oder unmittelbar nach dem Kochen nicht in Kontakt mit dem Gehäuse kommen.
- Andernfalls kann dies zu Verbrennungen führen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren.

Tragen Sie beim Transport von Heizelementen Sicherheitshandschuhe und verwenden Sie beim Transport die dafür vorgesehenen Ausrüstungen. Kontrollieren Sie, ob die Temperatur nach dem Betrieb (mindestens 10 Minuten nach dem Grillen oder Kombibetrieb) ausreichend absinkt.

Um versehentliche Verbrennungen zu verweiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.

Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt.
Grund: Die entweichende heiße Luft oder der heiße Dampf können zu Verbrühungen führen.

Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen:
- Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
- Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
- Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.
- Wenden Sie sich an einen Arzt

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist.

WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

WARNUNG: Kinder dürfen den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.

WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombimodus eingesetzt wird, dürfen Kinder es wegen der auftretenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener verwenden.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung erhalten haben.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 8 2011-03-29 3:34:20

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie kleine Kinder deshalb fern, um Verbrennung zu verhindern.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.

Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.

- Wenn Sie den Netzstecker wieder mit der Steckdose verbinden, kann ein Funke und somit ein Stromschlag oder Brand verursacht werden.

Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

- Wenn ein Kind sich eine Tüte über den Kopf zieht, kann es ersticken.

Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Kochen.

- Andernfalls kann dies zu einem Brand führen.

Öffnen Sie verschlossene Behälter (Babyflaschen, Milchflaschen usw.) und machen Sie vor dem Kochen mit einem Messer ein Loch in Lebensmittel mit Schale oder in Nüsse (Eier, Kastanien usw.).

- Andernfalls besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr aufgrund von Zerplatzen.

Berühren Sie die Innenseite des Geräts nicht unmittelbar nach dem Kochen, da sie nach langem Heizen oder nach dem Erhitzen einer kleinen Lebensmittelmenge noch heiß sein kann.

- Andernfalls kann dies zu Verbrennungen führen.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie, Metallgegenstände (wie Behälter, Gabeln usw.) und keine Behälter mit goldenen oder silbernen Rändern.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Funkenschlag oder Brand.

Erhitzen Sie niemals Kunststoff- oder Papierbehälter und verwenden Sie sie nicht in Verbindung mit der Ofenfunktion.

- Andernfalls kann dies zu einem Brand führen.

Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht in Kontakt mit dem Heizelement kommen, wenn sie mit dem Ofen Lebensmittel kochen.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Überhitzen Sie die Lebensmittel nicht.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Erhitzen Sie keine Lebensmittel, die in Papier aus Zeitschriften oder Zeitungen eingewickelt sind.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Verwenden Sie in der Nähe des Ofens keine entflammbaren Sprays oder Gegenstände und stellen Sie sie dort auch nicht ab.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Explosionen.

Öffnen Sie nicht die Klappe, wenn die Lebensmittel in der Kochkammer brennen.

- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, kommt es zu einem Zufluss von Sauerstoff, der das Feuer verstärken kann.

Führen Sie keine Finger, Fremdstoffe und Metallgegenstände wie Anstecknadeln oder Nadeln durch den Einlass, den Auslass und die Öffnungen ein. Wenn Fremdstoffe in eines dieser Löcher eingeführt werden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Anbieter Ihres Geräts oder an das nächstgelegene Kundendienstcenter.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Verletzungen.

Füllen Sie das Behältnis NIEMALS bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit engen Flaschenhälsen können bei Überhitzung explodieren.

Erhitzen Sie eine Babyflasche NIEMALS, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst durch Überhitzung explodieren kann.

Berühren Sie NICHT die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums, ehe sich der Ofen nicht abgekühlt hat.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 9 2011-03-29 3:34:20

Das Netzkabel darf nicht mit Wasser oder heißen Flächen in Berührung kommen.

Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.

Schalten Sie das Gerät NICHT ein, wenn es leer ist. Die Stromversorgung wird aus Sicherheitsgründen automatisch abgeschaltet. Nach einer Ruhezeit von mehr als 30 Minuten kann das Gerät wieder normal in Betrieb genommen werden. Am besten lassen Sie immer ein Glas Wasser im Mikrowellenherd stehen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie, falls Sie den Herd versehentlich einschalten.

WARNUNG: Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Wenn das Gerät unter Wasser geraten sollte, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.

- Da am Gerätrahmen Hochspannung anliegt, besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
- Möglicherweise werden Sie elektromagnetischen Wellen ausgesetzt.
- Wenn das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Herdtür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.

VORSICHT Vorsichtshinweise für den Betrieb

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist; Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw.
Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.

Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

Bei kleineren Nahrungsmengen nehmen auch die Koch- bzw. Aufwärmzeiten ab. Wenn Sie die normalen Zeiten anwenden, kann es zu Überhitzung und Verbrennung kommen.

Beim Betrieb des Mikrowellenherds sind möglicherweise klickende Geräusche zu hören (insbesondere beim Auftauen).
Grund: Diese Geräusche sind bei elektrischen Änderungen der Leistungsstufe nicht ungewöhnlich.

Kleine Kinder dürfen NIEMALS den Mikrowellenherd einschalten oder mit diesem spielen. Darüber hinaus sollten Kleinkinder nie ohne Aufsicht Erwachsener in der Nähe des Geräts bleiben, wenn dieses in Betrieb ist. Legen Sie Spielzeug oder ähnliche Dinge von Interesse für Kinder niemals auf dem Mikrowellenherd oder in seiner Nähe ab.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Sein Sie vorsichtig, denn Getränke und Lebensmittel können nach dem Erwärmen sehr heiß sein.

- Überprüfen Sie, besonders wenn Sie ein Kind füttern, ob die Nahrung ausreichend abgekühlt hat.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Getränke erhitzen.

- Rühren Sie die Flüssigkeit beim Erwärmen um.
- Vermeiden Sie glitschige Behälter mit schmalem Hals.
- Entfernen Sie den Behälter spätestens 30 Sekunden nach den Erhitzen.
- Andernfalls besteht die Gefahr, dass der Inhalt plötzlich überläuft und Verbrennungen verursacht.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 10 2011-03-29 3:34:20

Fassen Sie keine Lebensmittel und keine Teile davon beim oder unmittelbar nach dem Erhitzen an.

- Verwenden Sie Kochhandschuhe, weil es sehr heiß sein kann und Sie sich verbrennen können.
- Wenn Sie den Keramikteller oder die Mehrzweckpfanne nach vorn ziehen, kann Nahrung verschüttet werden, wodurch es zu Verbrennungen kommen kann.

Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Zerkratzen Sie das Glas der Herdtür nicht mit einem scharfen Objekt.

- Andernfalls besteht die Möglichkeit, dass das Glas beschädigt oder zerbrochen wird.

Stellen Sie weder sich selbst noch irgendwelche Gegenstände (Wäsche, Ofenabdeckung, brennende Kerzen, angezündete Zigaretten, Geschirr, Chemikalien, Metallgegenstände usw.) auf das Gerät.

- Gegenstände wie z. B. Stoff können sich in der Herdtür verfangen.
- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen, Brand oder Störungen des Geräts.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.

- Sie sind nicht nur gefährlich für Ihre Gesundheit, sondern es besteht außerdem die Gefahr von Stromschlägen, Brand oder Störungen des Geräts.

Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf die Herdtür oder die Innenseite des Geräts aus und schlagen Sie nicht dagegen.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Verformungen des Geräts oder Verletzungen aufgrund von austretenden Mikrowellen.
- Wenn Sie sich an die Herdtür hängen, kann das Gerät herunterfallen und Verletzungen verursachen.
- Wenn die Herdtür beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.

Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.

- Andernfalls kann es zu Schäden am Waschbecken oder den Glasgegenständen kommen.

Verwenden Sie das Gerät nur, nachdem Sie die Herdtür geschlossen haben.

- Wenn Sie das Gerät verwenden, obwohl es mit Fremdstoffen wie Lebensmittelabfällen verunreinigt ist, kann es zu Problemen mit dem Gerät kommen.

Geben Sie Acht, wenn Sie die Verpackung von Lebensmittel entfernen, die Sie gerade erst aus dem Gerät herausgenommen haben.

- Wenn diese Lebensmittel heiß sind, kann abrupt heißer Dampf austreten, sobald Sie die Verpackung öffnen. Dadurch besteht Verbrennungsgefahr.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts, wenn Sie den Netzstecker herausziehen, sondern fassen Sie immer fest am Stecker an und ziehen Sie ihn gerade aus der Dose.

- Schäden am Kabel können einen Kurzschluss, Brand und/oder Stromschlag verursachen.

Bringen Sie Ihr Gesicht und Ihren Körper beim Kochen oder beim Öffnen der Herdtür unmittelbar nach dem Kochen nicht nahe an das Gerät.

- Geben Sie Acht, damit Kinder nicht zu nahe an das Gerät herankommen.
- Andernfalls kann es durch die Hitze zu Verbrennungen kommen.

Stellen Sie keine Lebensmittel oder schweren Objekte über die Herdtür, wenn Sie sie öffnen.

- Die Lebensmittel oder der Gegenstand könnte herunterfallen und Verbrennungen oder Verletzungen verursachen.

Kühlen Sie die Herdtür, das Innere des Geräts oder den Teller nicht abrupt ab, indem Sie kurz nach dem Kochen Wasser darübergießen.

- Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen. Durch den Dampf oder das Sprühwasser besteht Verbrennungs- oder Verletzungsgefahr.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 11 2011-03-29 3:34:20

⚠ WARNUNG Wichtige Warnhinweise für das Reinigen

Reinigen Sie das Gerät nicht, indem Sie Wasser direkt darauf sprühen. Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner oder Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

- Andernfalls kann es zu Verfärbungen, Verformungen, Schäden, Stromschlag oder Brand kommen.

Ehe Sie das Gerät reinigen bzw. Wartungsarbeiten durchführen, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose und entfernen Sie Lebensmittelreste von der Tür und aus der Kochkammer.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.

Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Während des Reinigungsprogramms können die Oberflächen heißer als üblich werden und deshalb sollten Sie Kinder fernhalten. (Nur beim Modell mit Reinigungsprogramm)

Verschüttetes muss vor dem Reinigen entfernt werden und es soll angegeben werden, welche Utensilien beim Reinigen im Ofen gelassen werden können. (Nur beim Modell mit Reinigungsprogramm)

⚠ VORSICHT Vorsichtshinweise für die Reinigung

Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.

Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.

Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich beim Reinigen des Geräts (außen/innen) nicht verletzen.

- Möglicherweise verletzten Sie sich an den scharfen Kanten des Geräts.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.

- Andernfalls besteht Korrosionsgefahr.

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür (verbogen)
(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
(3) Türdichtungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

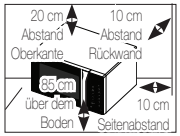
Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 von Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen absichtlich HF-Energie in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte erzeugt und/oder verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohngegenden und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 12 2011-03-29 3:34:20

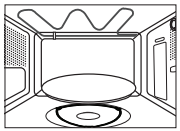
AUFSTELLEN DES MIKROWELLENHERDS

Stellen Sie den Ofen auf einer ebenen und waagerechten Fläche in 85 cm Höhe auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Ofens zu tragen.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Herd und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellenherds. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.



3. Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem Servicebetrieb erhältlich ist. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine geerdete Schutzkontaktsteckdose mit 230 V Wechselspannung und einer Frequenz von 50 Hz. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden.

Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellenherd gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellenherds vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

STELLEN DER UHRZEIT

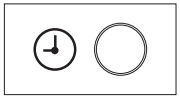
Der Mikrowellenherd ist mit einer Uhr ausgestattet. Wenn der Herd an das Netz angeschlossen wird, erscheint automatisch die Anzeige „:0“, „88:88“ oder „12:00“ auf dem Display.
Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Uhrzeit kann im 24- und im 12-Stunden-Format angezeigt werden. In folgenden Fällen muss die Uhr gestellt werden:

- Bei der ersten Inbetriebnahme
- Nach einem Stromausfall

Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

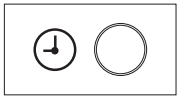
1.

Einstellen der Zeitanzeige im...	**Drücken Sie die Taste ⏲...**
24-Stunden-Format	Einmal
12-Stunden-Format	Zweimal



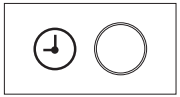
2. Drücken Sie die Tasten (—) und (+), um die Uhrzeit einzustellen.

3. Drücken Sie die Taste ⏲.



4. Drücken Sie die Tasten (—) und (+), um die Minuten einzustellen.

5. Drücken Sie die Taste ⏲.



DEUTSCH

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 13 2011-03-29 3:34:21

VERFAHRENSWEISE BEI PROBLEMEN

Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Mikrowellenherds
- Luftströmung an der Herdtür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Herdtür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Herdtür oder den Belüftungsschlitzen.

Bei Betätigen der Taste ◇ wird der Mikrowellenherd nicht gestartet.

- Ist die Herdtür vollständig geschlossen?

Nicht erhitzte Nahrungsmittel

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und/oder die Taste ◇ gedrückt?
- Ist die Herdtür geschlossen?
- Ist der Stromkreis überlastet? Ist dadurch eine Sicherung durchgebrannt, oder wurde ein Leistungsschutzschalter ausgelöst?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die den Nahrungsmitteln entsprechende Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Funkenbildung und Knistern im Garraum (Lichtbogenbildung).

- Haben Sie Geschirr mit Metallverzierungen verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Mikrowellenherds vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

Der Mikrowellenherd verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten

- Bei Betrieb des Mikrowellenherds kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um dieses Problem zu vermeiden.
- Wenn vom Mikroprozessor des Mikrowellenherds Störungen festgestellt werden, wird u. U. die Anzeige zurückgesetzt. Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein, um dieses Problem zu beheben. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein Samsung-Kundendienstzentrum vor Ort.

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

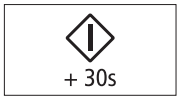
Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln
Überprüfen Sie stets die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
Stellen Sie zuerst die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie anschließend die Herdtür.

1. Drücken Sie die Taste .

Ergebnis: Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt: Stellen Sie durch erneutes Drücken der Taste die gewünschte Leistungsstufe ein, bis die entsprechende Geräteleistung angezeigt wird. Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.

2. Geben Sie mit den Tasten (—) und (+) die Garzeit ein.

3. Drücken Sie die Taste ◇.



Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn es leer ist.

Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (800 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **+30s**. Der Mikrowellenherd wird sofort gestartet.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 14 2011-03-29 3:34:21

LEISTUNGSSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Leistung	
	MIKROWELLE	GRILL
HIGH (HOCH)	800 W	-
MEDIUM HIGH (MITTEL (HOCH))	600 W	-
MEDIUM (MITTEL)	450 W	-
MEDIUM LOW (MITTEL (NIEDRIG))	300 W	-
DEFROST (AUFTAUEN)	180 W	-
LOW/KEEP WARM (NIEDRIG/WARM HALTEN)	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I (KOMBINATIONSMODUS I)	600 W	1100 W
COMBI II (KOMBINATIONSMODUS II)	450 W	1100 W
COMBI III (KOMBINATIONSMODUS III)	300 W	1100 W

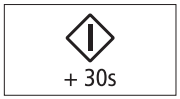
Bei Auswahl einer höheren Leistungsstufe müssen Sie eine kürzere Garzeit einstellen.

Bei Auswahl einer geringeren Leistungsstufe muss eine längere Garzeit eingestellt werden.

REGULIEREN DER GARZEIT

Sie können die Garzeit erhöhen, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste „+30 s“ drücken.

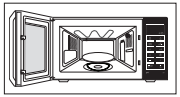
Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **+30 s**.



BEENDEN/UNTERBRECHEN DER ZUBEREITUNG

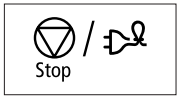
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.

1. Unterbrechen:
Öffnen Sie die Herdtür.



Ergebnis: Die Zubereitung wird beendet.
Schließen Sie die Herdtür, und drücken Sie erneut ◇, um den Garvorgang fortzusetzen.

2. Beenden:
Drücken Sie die Taste ▽.



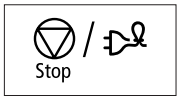
Ergebnis: Die Zubereitung wird beendet.

Vor dem Beginn der Zubereitung kann jede Einstellung aufgehoben werden, indem Sie einfach auf die **Stopptaste** (▽) drücken.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Der Mikrowellenherd verfügt über einen Energiesparmodus. Damit können Sie Strom sparen, wenn der Herd nicht verwendet wird.

- Wenn der Mikrowellenherd nicht verwendet wird, wechselt er standardmäßig nach 5 Minuten in den Energiesparmodus. Während des Energiesparmodus bleibt die Anzeige leer und der Herd kann nicht verwendet werden.
- Um den Energiesparmodus zu beenden, öffnen Sie die Herdtür. In der Anzeige erscheint „0“. Der Mikrowellenherd ist betriebsbereit.
- Wenn Sie den Energiesparmodus einschalten möchten, drücken Sie die **Energiespartaste** ().



DEUTSCH

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 15 2011-03-29 3:34:21

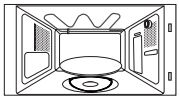
DAMPFREINIGUNG (NUR MODELL GS89F)

Durch den von der Dampfreinigungsfunktion erzeugten Dampf wird die Oberfläche des Garraums von einer Kondenswasserschicht überzogen. Anschließend kann der Garraum mühelos gereinigt werden.

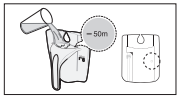
Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Mikrowellenherd vollständig abgekühlt ist (Zimmertemperatur).

Verwenden Sie nur normales und kein destilliertes Wasser.

1. Öffnen Sie die Herdtür.

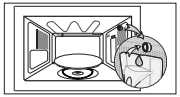


2. Füllen Sie das Wassergefäß bis zur an der Außenseite des Gefäßes angebrachten Markierungslinie mit Wasser. (Dies entspricht etwa 50 ml.)



Wenn Sie mehr als 50 ml Wasser verwenden, kann dieses durch die Öffnung auf der Rückseite austreten. Stellen Sie daher sicher, dass Sie maximal nur 50 ml verwenden.

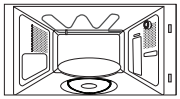
3. Setzen Sie das Wassergefäß in die obere Wassergefäßhalterung an der rechten Wand des Garraums ein.



4. Schließen Sie die Gerätetür.

5. Drücken Sie die Taste **Steam Clean (Dampfreinigung)** (◇). Während des Dampfreinigungsvorgangs kann die Anzeige **beschlagen**. Dies ist normal, da sich **der Dampf** innen an der Beleuchtung **niederschlägt.**

6. Öffnen Sie die Herdtür.



7. Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellenherds mit einem trockenen Geschirrtuch. Entnehmen Sie den Drehteller, und säubern Sie den darunter liegenden Bereich mit Küchenpapier.

⚠ Das Wassergefäß darf nur im Modus „**Steam Clean (Dampfreinigung)**“ verwendet werden.

Entnehmen Sie beim Erhitzen fester Nahrungsmittel unbedingt das Wassergefäß, da es sonst beschädigt wird und der Mikrowellenherd in Brand geraten kann.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 16 2011-03-29 3:34:22

AUTOMATISCHES AUFWÄRMEN

Für die Funktion zum automatischen Aufwärmen sind vier verschiedene Garzeiten vorprogrammiert.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch Drücken der Tasten (—) und (+) können Sie die Anzahl der Portionen angeben.
Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.

1. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Auto Reheat (Automatisch aufwärmen)** (♨) die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus.

2. Durch Drücken der Tasten (—) und (+) können Sie die Portionsgröße auswählen.
(Siehe Tabelle auf der nächsten Seite.)

3. Drücken Sie die Taste ⏀.

Ergebnis: Die Lebensmittel werden zubereitet.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

EINSTELLUNGEN BEIM AUTOMATISCHEN AUFWÄRMEN

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme für automatisches Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben.

Nummer/ Nahrungsmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1. Fertiggericht (gekühlt)	300 - 350 g 400 - 450 g	3 Min.	Die Nahrungsmittel auf einen Porzellanteller geben und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
2. Suppe/Sauce (gekühlt)	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 Min.	Die Suppe/Sauce in einen tiefen Porzellanteller oder eine Schale geben. Während des Aufwärmens und der Ruhezeit abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
3. Getränke (Kaffee, Milch, Tee, Wasser – Raumtemperatur)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	1-2 Min.	In eine Porzellantasse (150 ml) oder einen Porzellanbecher (250 ml) geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten).
4. Nudelgratin (tiefgefroren)	200 g 400 g	3 Min.	Das tiefgefrorene Nudelgratin in eine geeignete feuerfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Dieses Programm eignet sich für tiefgefrorene Nudelgratins wie Lasagne, Cannelloni oder Makkaroni.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 17 2011-03-29 3:34:23

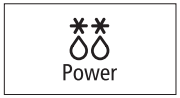
SCHNELLES AUFTAUEN

Mit der Schnellauftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch sowie Brot und Kuchen auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt.
Sie müssen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Stellen Sie zunächst die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.

1. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Power Defrost (Schnelles Auftauen)** (⁂) die aufzutauenden Nahrungsmittel aus. (Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf dieser Seite.)



2. Geben Sie mit den Tasten (—) und (+) das Gewicht der Nahrungsmittel ein.
Maximal können 1500 g eingestellt werden.

3. Drücken Sie die Taste ⏀.

Ergebnis:

- Der Auftauvorgang beginnt.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
- Drücken Sie erneut die Taste ⏀, um den Auftauvorgang zu beenden.

Nahrungsmittel können auch manuell aufgetaut werden. Wählen Sie hierzu die Mikrowellenfunktion „Cooking/Reheatig (Erhitzen/Aufwärmen)“ mit einer Leistungsstufe von 180 W aus. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Erhitzen/Aufwärmen” auf Seite 14.

EINSTELLUNGEN BEIM SCHNELLEN AUFTAUEN

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Programme für schnelles Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Empfehlungen beschrieben.
Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auf einen Porzellanteller.

Nummer/ Nahrungsmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1. Fleisch	200 - 1500 g	20-60 Min.	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
2. Geflügel	200 - 1500 g	20-60 Min.	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
3. Fisch	200 - 1500 g	20-50 Min.	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.
4. Brot/Kuchen	125 - 625 g	5-20 Min.	Das Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf einen Keramikteller legen und ggf. bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Herds wird beim Öffnen der Herdtür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig in den Mikrowellenherd legen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteiggebäck. Es kann nicht für Mürbeteiggebäck, Obstkuchen, Sahnetorten oder Kuchen mit Schokoladenglasur verwendet werden.

Wenn Sie Speisen manuell auftauen möchten, wählen Sie die Funktion für das manuelle Auftauen mit einer Leistungsstufe von 180 W. Weitere Einzelheiten zum manuellen Auftauen und der Auftauzeit finden Sie auf Seite 33.

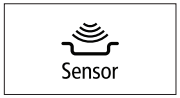
GS89F_XEG_03817H_DE.indd 18 2011-03-29 3:34:23

ERHITZEN MIT SENSOR

Es gibt fünf Funktionen für Sensor Cook (Erhitzen mit Sensor) mit vorprogrammierten Garzeiten.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drücken der Tasten (—) und (+) können Sie die Kategorie für Sensor Cook (Erhitzen mit Sensor) einstellen.
Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

1. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Sensor Cook (Erhitzen Mit Sensor)** die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus. (Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf dieser Seite.)



2. Drücken Sie die Taste ◈.

Ergebnis: Die Lebensmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

EINSTELLUNGEN BEIM ERHITZEN MIT SENSOR

In der folgenden Tabelle sind 5 Programme zum Erhitzen mit Sensor beschrieben. Es sind die entsprechenden Gewichtsangaben pro Nahrungsmittel, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Nachdem Sie das Programm gestartet haben, werden die Garzeiten und Leistungsstufen automatisch eingestellt. Für eine einfachere Handhabung wird der Garvorgang mit einem Sensor gesteuert.
Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Nummer/ Nahrungsmittel	Portionsgröße	Ruhezeit (Min.)	Empfehlungen
1. Brokkoli, Röschen	200 - 500 g	1-2	Den Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Die Brokkolieröschen gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30 - 45 ml Wasser (2-3 Esslöffel) hinzugeben. Stellen Sie die Glasschüssel in die Mitte des Drehtellers. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis und Paprika.
2. Geschnittene Möhren	200 - 500 g	1-2	Waschen und putzen Sie die Möhren, und schneiden Sie sie in gleich große Scheiben. Geben Sie sie in eine Glasschüssel mit Deckel. 30 - 45 ml Wasser (2-3 Esslöffel) hinzugeben. Stellen Sie die Glasschüssel in die Mitte des Drehtellers. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Möhren sowie Blumenkohlröschen und Kohlrabi.
3. Geschälte Kartoffeln	200 - 800 g	2-3	Waschen und schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleichgroße Stücke. Geben Sie sie in eine Glasschüssel mit Deckel. 45 - 60 ml Wasser (3-4 Esslöffel) hinzugeben. Stellen Sie die Glasschüssel in die Mitte des Drehtellers. Abgedeckt erhitzen.
4. Gekühlte Suppe	250 - 500 g	2-3	Die Suppe/Sauce in einen tiefen Porzellanteller oder eine Schale geben und während des Aufwärmens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Stellen Sie die Suppe in die Mitte des Drehtellers. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
5. Tiefgefrorene Suppe (-18 °C)	250 - 500 g	2-3	Falls vorhanden, die Folie der tiefgefrorenen Suppe durchstechen und diese dann in die Mittel des Drehtellers stellen. Stellen Sie die Suppe in die Mitte des Drehtellers. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.

DEUTSCH

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 19 2011-03-29 3:34:24

Hinweise zum automatischen Erhitzen mit Sensor

Der Sensor misst die Gasmenge, die während der Zubereitung der Lebensmittel entsteht, und bereitet die Gerichte automatisch zu.

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln entsteht eine Vielzahl von Gasen. Anhand der entstehenden Gase bestimmt der Sensor die geeignete Garzeit und Leistungsstufe, sodass Sie diese nicht mehr manuell eingeben müssen.
- Wenn Sie beim Erhitzen mit Sensor einen Behälter mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken, misst der Sensor die entstandenen Gase, nachdem sich der Behälter mit Dampf gefüllt hat.
- Kurz vor Ablauf der Zubereitungszeit wird die restliche Zeit auf der Anzeige heruntergezählt. Dies ist der geeignete Zeitpunkt, um die Lebensmittel falls nötig umzurühren oder zu wenden.
- Bevor Sie die Funktion zum automatischen Erhitzen mit Sensor verwenden, können Sie zu dem Gericht Kräuter, Gewürze oder bräunende Saucen hinzugeben. Hinweis: Da Salz und Zucker verbrannte Stellen auf den Lebensmitteln hinterlassen, sollten sie erst nach der Zubereitung hinzugegeben werden.
- Mit der Funktion „Mehr/Weniger“ können Sie die Garzeit verlängern oder verkürzen. Mit dieser Funktion können Sie das Garergebnis Ihren persönlichen Vorlieben anpassen. Behälter & Deckel für das Erhitzen mit Sensor
- Um mit dieser Funktion optimale Kochergebnisse zu erreichen, sollten Sie die in dieser Anleitung beschriebenen Behälter und Deckel verwenden.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dafür vorgesehenen Deckeln oder Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf in ausreichender Menge entweichen kann.
- Decken Sie den Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel ab. Wenn für den Behälter kein eigener Deckel zur Verfügung steht, verwenden Sie Frischhaltefolie.
- Befüllen Sie die Behälter mindestens bis zur Hälfte.
- Lebensmittel, die umgerührt oder gewendet werden müssen, sollten gegen Ende des Programms für Erhitzen mit Sensor umgerührt bzw. gewendet werden, sobald die Restzeit auf der Anzeige heruntergezählt wird.

Behälter & Deckel für das Erhitzen mit Sensor

- Um mit dieser Funktion optimale Kochergebnisse zu erreichen, sollten Sie die in dieser Anleitung beschriebenen Behälter und Deckel verwenden.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dafür vorgesehenen Deckeln oder Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf in ausreichender Menge entweichen kann.
- Decken Sie den Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel ab. Wenn für den Behälter kein eigener Deckel zur Verfügung steht, verwenden Sie Frischhaltefolie.
- Befüllen Sie die Behälter mindestens bis zur Hälfte.
- Lebensmittel, die umgerührt oder gewendet werden müssen, sollten gegen Ende des Programms für Erhitzen mit Sensor umgerührt bzw. gewendet werden, sobald die Restzeit auf der Anzeige heruntergezählt wird.

Wichtig

- Ziehen Sie das Netzkabel nicht mehr heraus, nachdem Sie den Mikrowellenherd aufgestellt und an die Steckdose angeschlossen haben. Es dauert eine gewisse Zeit, bis der Gassensor eingerichtet ist und die Kochprogramme zufrieden stellend ausführen kann.
- Es wird empfohlen, die Funktion zum automatischen Erhitzen mit Sensor nicht kontinuierlich zu verwenden, d.h. nach dem ersten Garvorgang direkt den nächsten zu starten.
- Stellen Sie den Herd an einem gut belüfteten Ort auf, um ausreichend Kühlung und Luftstrom sowie einen ordnungsgemäßen Betrieb des Sensors zu gewährleisten.
- Verwenden Sie den Sensor nicht, wenn die Zimmertemperatur zu hoch oder zu niedrig ist, um schlechte Garergebnisse zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Mikrowellenherd nicht mit flüchtigen Reinigungsmitteln. Das durch diese Reinigungsmittel entstehende Gas kann den Betrieb des Sensor beeinträchtigen.
- Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Geräten auf, die eine hohe Feuchtigkeit oder verstärkt Gas freigeben, da dies die Leistung des Sensors beeinträchigt.
- Halten Sie den Garraum des Mikrowellenherds stets sauber. Wischen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch auf.
  Dieser Mikrowellenherd ist nur zum Gebrauch im Haushalt bestimmt.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 20 2011-03-29 3:34:24

AUTOMATISCHES KOCHEN MIT DAMPF (NUR MODELL GS89F-SP)

Bei der Dampffunktion wird die Zubereitungsdauer automatisch eingestellt. Durch Drücken der Tasten (—) und (+) können Sie die Anzahl der Portionen angeben. Verwenden Sie den Dampfgarer aus Kunststoff, wenn Sie ausschließlich die Funktion für Dampfgaren einsetzen möchten.
Stellen Sie den Dampfgarer aus Kunststoff in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.

1. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Steam (Dampfgaren)** ( ) die zu garenden Nahrungsmittel aus.

2. Durch Drücken der Tasten (—) und (+) können Sie die Garzeitauswählen.
(Siehe Tabelle auf der nächsten Seite.)

3. Drücken Sie die Taste ◈.

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Hinweise zum Kochen mit Dampf

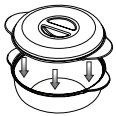
Komponenten des Dampfgarers

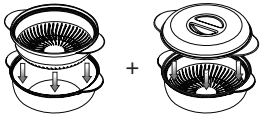
Dämpfschüssel

Korb

Deckel

Verwenden des Dampfgarers


(Dämpfschlüssel und Deckel)


(Dämpfschlüssel mit Korb und Deckel)

EINSTELLUNGEN BEIM AUTOMATISCHEN DAMPFGAREN

In der folgenden Tabelle sind die 5 automatischen Programme der Dampfgarfunktion mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Verwenden Sie stets den Dampfgarer, wenn Sie die Funktion „Pure Steam (Nur Dampfgaren)“ nutzen möchten, und geben Sie die in der Tabelle angegebene Menge an Wasser hinzu. Die Nahrungsmittel werden unter Einsatz von Mikrowellen und Dampf zubereitet.

Nummer/ Nahrungsmittel	Portionsgröße	Ruhezeit (Min.)	Zubereitung	Empfehlungen
1. Frisches Gemüse	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	1-2	Dämpfschüssel mit Korb und Deckel, je nach Menge 2-5 Esslöffel Wasser	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Setzen Sie den Korb in die Dämpfschüssel ein. Verteilen Sie das Gemüse auf dem Dämpfteller. Bei 100-350 g geben Sie 30 ml (2 EL) Wasser hinzu, bei 500-550 g geben Sie 45 ml (3 EL) hinzu. Den Deckel des Dampfgarers schließen.
2. Fischfilets	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	2-3	Dämpfschüssel mit Korb und Deckel + 100 ml Wasser	Waschen Sie die Fischfilets und beträufeln Sie sie mit Zitronensaft. Geben Sie 100 ml Wasser in die Dämpfschüssel. Legen Sie die Filets nebeneinander in den Korb, setzen Sie diesen in die Dämpfschüssel ein und schließen Sie den Deckel.
3. Hähnchenbrust	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	2-3	Dämpfschüssel mit Korb und Deckel + 100 ml Wasser	Waschen Sie die Hähnchenbrust. Schneiden Sie die Oberfläche der Hähnchenbrust 2-3 Mal ein. Geben Sie 100 ml Wasser in die Dämpfschüssel. Legen Sie die Hähnchenbrüste nebeneinander in den Korb, setzen Sie diesen in die Dämpfschüssel ein und schließen Sie den Deckel.
4. Geschälte Kartoffeln	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	2-3	Dämpfschlüssel und Deckel	Kartoffeln zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Legen Sie sie in die Dämpfschüssel. Bei 100-350 g geben Sie 15-30 ml (1-2 EL) Wasser hinzu, bei 400-650 g geben Sie 45-60 ml (3-4 EL) hinzu. Den Deckel des Dampfgarers schließen.
5. Weißer Reis	150 - 200 g 250 - 300 g 350 - 400 g	4-5	Dämpfschlüssel und Deckel	Verwenden Sie weißen Reis (parboiled). Geben Sie den Reis in die Dämpfschüssel. Geben Sie die doppelte Menge an kaltem Wasser hinzu. Mit dem Deckel verschließen. Nach der Zubereitung, vor der Ruhezeit umrühren. Entfernen Sie nach dem Kochen mit Küchenpapier die Feuchtigkeit aus dem Garraum.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 21 2011-03-29 3:34:25

EINSTELLUNGEN BEIM MANUELLEN DAMPFGAREN

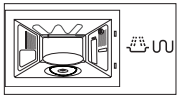
Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Artischocken	300 g (1-2 Stück)	800 W	5-6	1-2	Die Artischocken waschen. In die Dampfschüssel geben. Einen Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Mit dem Deckel verschließen.
Frisches Gemüse	300 g	800 W	4-5	1-2	Gemüse (z. B. Brokkoliröschen, Blumenkohlröschen, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Das Gemüse im Korb verteilen. 2 Esslöffel Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel verschließen.
Tiefgefrorenes Gemüse	300 g	600 W	7-8	2-3	Das tiefgefrorene Gemüse in den Korb des Dampfgarers geben. 1 Esslöffel Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel verschließen. Nach dem Garen ruhen lassen und gut umrühren.
Frisches Fischfilet	300 g	1. Stufe: 800 W 2. Stufe: 450 W	1-2 5-6	1-2	Fischfilets, z. B. Seelachs, Rotbarsch oder Lachs, waschen und putzen. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Filets nebeneinander legen. 100 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel verschließen.
Hähnchenbrust	300 g	1. Stufe: 800 W 2. Stufe: 600 W	1-2 7-8	1-2	Die Hähnchenbrust waschen. 2-3 Mal mit dem Messer einschneiden. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Hähnchenbrüste nebeneinander legen. 100 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel verschließen.
Reis	250 g	800 W	15-18	5-10	Den Reis (parboiled) in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel verschließen. Weißen Reis nach dem Garen 5 Min. ruhen lassen, braunen Reis 10 Min.
Backkartoffeln	500 g	800 W	7-8	2-3	Kartoffeln wiegen, säubern und in die Dampfschüssel legen. 3 Esslöffel Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel verschließen.
Eintopf (gekühlt)	400 g	600 W	5-6	1-2	Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit dem Deckel verschließen. Nach dem Garen umrühren und ruhen lassen.
Tiefgefrorene gefüllte Germknödel	150 g	600 W	1-2	2-3	Feuchten Sie die Germknödel an der Oberfläche mit kaltem Wasser an. Ein bis zwei tiefgefrorene Germknödel nebeneinander in den Korb legen. Den Korb in die Dämpschüssel einsetzen. Mit dem Deckel verschließen.
Obstkompott	250 g	800 W	3-4	2-3	Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In die Dampfschüssel geben. 1-2 Esslöffel Wasser und 1-2 Esslöffel Zucker hinzugeben. Mit dem Deckel verschließen.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 22 2011-03-29 3:34:25

AUTOMATISCHES ÜBERBACKEN

Bei der Funktion für das automatische Überbacken wird die Zeitdauer automatisch eingestellt. Durch Drücken der Tasten (—) und (+) können Sie die Anzahl der Portionen angeben. Stellen Sie die Backunterlage in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.

1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie sie im höchsten Kombinationsmodus vor, indem Sie die Taste **Mikrowelle+Grill** drücken. Wählen Sie dann die Vorheizzeit (3 bis 5 Minuten), indem Sie die Tasten (—) und (+) drücken.

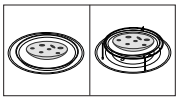


2. Drücken Sie die Taste ◈.

Verwenden Sie zum Berühren der Backunterlage stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß wird.

3. Öffnen Sie die Herdtür.
Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.
Schließen Sie die Tür.

Stellen Sie die Backunterlage in der Mikrowelle auf den Rost (oder den Drehteller).



4. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Crusty Cook (Automatisch überbacken)** die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus.

5. Durch Drücken der Tasten (—) und (+) können Sie die Portionsgröße auswählen.
(Siehe Tabelle auf der nächsten Seite.)

6. Drücken Sie die Taste ◈.

Ergebnis: Die Lebensmittel werden zubereitet.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

So reinigen Sie die Backunterlage
Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

Hinweis: Die Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

EINSTELLUNGEN BEIM AUTOMATISCHEN ÜBERBACKEN

In der folgenden Tabelle sind 4 Programme zum Überbacken beschrieben. Halten Sie die empfohlenen Mengen, Ruhezeiten und sonstigen Empfehlungen ein.

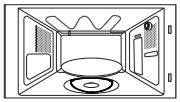
Nummer/ Nahrungsmittel	Portionsgröße	Vorheizzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Empfehlungen
1. Tiefkühlpizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Die Backunterlage vorheizen (600 W + Grill). Die Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
2. Tiefgefrorene Baguettes	150 g (1 Stück) 250 g (2 Stück)	4	2-3	Die Backunterlage vorheizen (450 W + Grill). Legen Sie ein Baguette an den Rand der Backunterlage und zwei Baguettes nebeneinander auf die Backunterlage. Dieses Programm ist sowohl für belegte Baguettes (z. B. Gemüse, Schinken oder Käse) als auch für Pizza-Snacks geeignet.
3. Tiefgefrorene Quiche/Pie (-18° C)	150 g (1 Stück) 300 g (1-2 Stück)	3	1-2	Die Backunterlage vorheizen (600 W + Grill). Die tiefgefrorene Quiche/Pie auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
4. Tiefgefrorene Chicken Nuggets	125 g 250 g	4	-	Die Backunterlage vorheizen (600 W + Grill). Die Backunterlage mit einem Esslöffel Öl einstreichen. Die Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 23 2011-03-29 3:34:26

MANUELLES ÜBERBACKEN

Mit der Backunterlage wird nicht nur die Oberseite der Nahrungsmittel durch den Grill gebräunt, sondern auch die Unterseite wird durch die hohe Temperatur der Backunterlage knusprig und braun. Die verschiedenen Nahrungsmittel, die auf der Backunterlage zubereitet werden können, sind in der Tabelle auf der folgenden Seite aufgelistet.
Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.

1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie sie im höchsten Kombinationsmodus [600 W + Grill (🍽)] gemäß der in der Tabelle angegebenen Zeiten und Anleitungen vor.



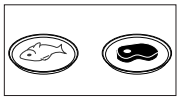
Verwenden Sie zum Berühren der Backunterlage stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß wird.

2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.

Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.

Verwenden Sie Plastikutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche der Backunterlage zu vermeiden, oder nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden von der Backunterlage.

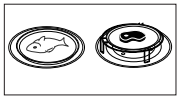
3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.



Stellen Sie keine Gefäße auf die Backunterlage, die nicht hitzebeständig sind (z. B. Plastikschüsseln).

Stellen Sie die Backunterlage nie ohne den Drehteller in die Mikrowelle.

4. Stellen Sie die Backunterlage in der Mikrowelle auf den Rost (oder den Drehteller).



5. Wählen Sie die entsprechende Garzeit und Leistung aus. (Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf dieser Seite.)

So reinigen Sie die Backunterlage

Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.
Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

Hinweis: Die Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

EINSTELLUNGEN BEIM MANUELLEN ÜBERBACKEN

Die Backunterlage sollte direkt auf dem Drehteller vorgeheizt werden.
Heizen Sie die Backunterlage mit 600 W + Grill (🍽) 3-5 Minuten lang vor.
Richten Sie sich nach den in der Tabelle angegebenen Garzeiten und Anweisungen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Vorheizzeit	Leistung	Garzeit (Min.)	Empfehlungen
Schinken	4 Scheiben (80 g)	3 Min.	600 W + Grill	3½-4	Die Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stück)	3 Min.	450 W + Grill	4-5	Die Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Im Kreis auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Gebackene Kartoffeln	250 g 500 g	3 Min.	600 W + Grill	5-6 8-9	Die Backunterlage vorheizen. Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Im Kreis anordnen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Tiefgefrorener Hamburger	2 Stück (125 g)	3 Min.	600 W + Grill	7-7½	Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorenen Burger nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 4 bis 5 Minuten wenden.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 24 2011-03-29 3:34:26

Lebensmittel	Portionsgröße	Vorheizzeit	Leistung	Garzeit (Min.)	Empfehlungen
Tiefgefrorene Baguettes	200 - 250 g (2 Stück)	3 Min.	450 W + Grill	8-9	Die Backunterlage vorheizen. Tiefgefrorene belegte Baguettes (z. B. Tomaten-Käse) nebeneinander auf den Rost legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Tiefgefrorene Pizza	300 - 400 g	5 Min.	450 W + Grill	9-11	Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorene Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Gefrorene Mini-Pizza-Snacks	9 x 30 g (270 g)	3 Min.	300 W + Grill	9-10	Die Backunterlage vorheizen. Die Pizzasnacks gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Pizza aus dem Kühlregal	300 - 350 g	5 Min.	450 W + Grill	6½-7½	Die Backunterlage vorheizen. Die gekühlte Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen.
Tiefgefrorene Fischstäbchen	150 g (5 Stück) 300 g (10 Stück)	4 Min.	600 W + Grill	7-8 9-10	Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Fischstäbchen kreisförmig auf die Backunterlage legen. Nach 4 Min. (5 Stück) oder 6 Min. (10 Stück) wenden.
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 Min.	600 W + Grill	5-6 7-8	Die Backunterlage vorheizen. Backunterlage mit 1Esslöffel Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf die Unterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 3 Min. (125 g) bzw. 5 Min. (250 g) wenden.

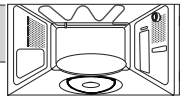
POSITION DES HEIZELEMENTS

Das Heizelement wird während des Grillvorgangs verwendet. Hierbei ist nur eine Position für das Heizelement aufgeführt. Wenn das Heizelement in die vertikale Position gebracht werden muss, erfolgen entsprechende Anweisungen.

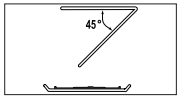
- Horizontale Position für Grillfunktion oder kombinierte Mikrowellen- und Grillfunktion

Ändern Sie die Position des Heizelements nur im abgekühlten Zustand und ohne übermäßige Krafteinwirkung.

Gewünschte Position des Heizelements	Vorgehensweise
• Horizontale Position (Grill oder kombinierte Mikrowellen- und Grillfunktion)	• Ziehen Sie das Heizelement zu sich heran. • Schieben Sie es nach oben, bis es parallel zur der Decke des Garraums ist.



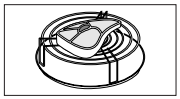
Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 Grad nach unten zu drehen, so dass es auch gereinigt werden kann.



AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

Verwenden Sie mikrowellengeeignetes Geschirr; verwenden Sie keine Plastikgefäße und -behältnisse, Pappbecher, Tücher usw.

Verwenden Sie bei einem kombinierten Zubereitungsmodus (Mikrowelle und Grill) nur Gefäße, die sowohl mikrowellengeeignet als auch hitzebeständig sind. Durch die Verwendung von Kochgeschirr oder Geschirr aus Metall wird der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt.



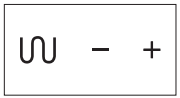
Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 28.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 25 2011-03-29 3:34:26

GRILLEN

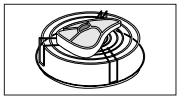
Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne Einsatz von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen. Zum Lieferumfang des Mikrowellenherds gehört ein entsprechender Grillrost.

1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor. Drücken Sie dazu die Taste **Grill** (), und wählen Sie die Vorheizzeit durch Drücken der Tasten (—) und (+) aus.



2. Drücken Sie die Taste ◇.

3. Öffnen Sie die Herdtür, und legen Sie das Grillgut auf den Rost.
Schließen Sie die Tür.



4. Drücken Sie die Taste .

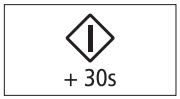
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:

5. Geben Sie mit den Tasten (—) und (+) die Grillzeit der Nahrungsmittel ein. Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

6. Drücken Sie die Taste ◇.

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden gegrillt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Es ist nicht ungewöhnlich, dass sich das Heizaggregat während des Grillvorgangs aus- und wieder einschaltet. Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Verwenden Sie zum Berühren des Geschirrs im Mikrowellenherd stets Ofenhandschuhe, da es sehr heiß ist. Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet.

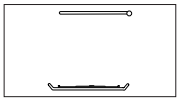
KOMBINIEREN VON MIKROWELLEN- UND GRILLBETRIEB

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

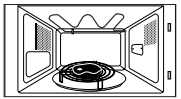
Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellenherd STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind.

1. Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet. Weitere Einzelheiten finden Sie auf Seite 26.



2. Öffnen Sie die Herdtür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, und stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



3. Drücken Sie die Kombinationstaste **Mikrowelle+Grill** ().
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:
(Mikrowelle+Grill)
600 W (Ausgangsleistung)

Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch wiederholtes Drücken der Taste **Combi (Mikrowelle+Grill)** () ein, bis die entsprechende Leistungsstufe angezeigt wird.

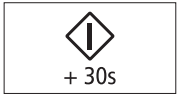
Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.

4. Geben Sie mit den Tasten (—) und (+) die geeignete Garzeit ein. Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

5. Drücken Sie die Taste ◇.

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



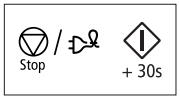
Die maximale Mikrowellenleistung im kombinierten Mikrowelle-Grill-Betrieb beträgt 600 W.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 26 2011-03-29 3:34:26

AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ⊽ und ◇.

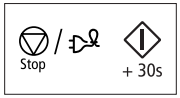


Ergebnis:

- In der Anzeige wird Folgendes eingeblendet:

- Nicht bei jedem Tastendruck wird am Mikrowellenherd ein Signalton ausgegeben.

2. Drücken Sie zum Aktivieren der Signaltöne erneut gleichzeitig die Tasten ⊽ und ◇.



Ergebnis:

- In der Anzeige wird Folgendes eingeblendet:

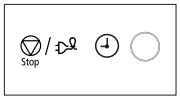
- Beim Betrieb des Mikrowellenherds erklingen wieder Signaltöne.

SICHERHEITSSPERRE DES MIKROWELLENHERDS

Der Mikrowellenherd ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.

Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.

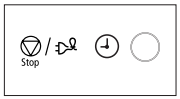
1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ⊽ und ⏲.



Ergebnis:

- Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
- In der Anzeige wird „L“ eingeblendet.

2. Drücken Sie zum Aufheben der Sperre erneut gleichzeitig die Tasten ⊽ und ⏲.



Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

DEUTSCH

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 27 2011-03-29 3:34:27

INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Die Zubereitung von Speisen im Mikrowellenherd ist nur dann möglich, wenn die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne von dem verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.
Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Geschirr, das als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, kann problemlos verwendet werden.
In der folgenden Tabelle werden verschiedene Arten von Geschirr sowie Erläuterungen zur Verwendung des Geschirrs in einem Mikrowellenherd aufgeführt.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ **: Empfehlenswert**
✓✗ **: Mit Vorsicht**
✗ **: Nicht sicher**

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 28 2011-03-29 3:34:27

ZUBEREITUNGSHINWEISE

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für die Zubereitung im Mikrowellenherd. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So kann beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit Tipps, Vorgehensweise und Hinweisen).

Abdecken während der Zubereitung
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während der Zubereitung abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt.
Nahrungsmittel können auf verschiedene Weise abgedeckt werden: beispielsweise mit einem Porzellanteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit
Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	8-9	2-3	15 ml (1EL) kaltes Wasser hinzugeben.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 29 2011-03-29 3:34:27

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: Geben Sie den Reis in eine große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel. Das Volumen von Reis verdoppelt sich bei der Zubereitung. Abgedeckt erhitzen. Rühren Sie den Reis nach Ablauf der Garzeit aber vor der Ruhezeit um, und geben Sie Salz, Kräuter oder Butter hinzu.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: Geben Sie die Nudeln in eine große feuerfeste Glasschüssel. Geben Sie etwas Salz in das Kochwasser, und rühren Sie die Nudeln dann gut um. Ohne Abdeckung zubereiten.
Rühren Sie zeitweise während des Garens und nach dem Garen um. Lassen Sie die Nudeln abgedeckt ruhen, und gießen Sie dann das Wasser ab.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	800 W	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Reismischung (Reis + Getreide)	250 g	800 W	18-19	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	800 W	11-12	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Geben Sie bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzu, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu.
Lassen Sie das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellenherds (800 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g		3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250 g		3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250 g		3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250 g	3½-4	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250 g	3½-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	4½-5	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250 g	5½-6	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250 g	4½-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel zerteilen.
Kohlrabi	250 g	5-5½	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 30 2011-03-29 3:34:27

AUFWÄRMEN

Im Mikrowellenherd können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf dem Herd oder im Ofen benötigt wird.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20°C oder gekühlten Nahrungsmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7°C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung
Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren
Manche Nahrungsmittel können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellenherd. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit
Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG: Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Rühren Sie die Nahrung nach dem Aufwärmen um. Lassen Sie die Babynahrung nach dem Erhitzen 2 -3 Minuten ruhen. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur.
Empfohlene Temperatur: 30 bis 40°C.
BABYMILCH: Füllen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie die Flasche vor der Ruhezeit und dann nochmals, bevor Sie sie dem Baby geben. Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und -milch, bevor Sie das Baby damit füttern. Empfohlene Temperatur: ca. 37° C.
HINWEIS: Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 31 2011-03-29 3:34:27

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	2-3	Die Milch gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Die Flasche gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Die Flüssigkeit in eine Tasse füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellenherd stehen lassen und gut umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Geben Sie das Gericht in einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintöpfe (gekühlt)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 32 2011-03-29 3:34:27

MANUELLES AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.
Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden.
Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.
Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung.
Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.
Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können Sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.
Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.
Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von –18 bis –20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Das Fleisch auf einen flachen Porzellanteller legen.
Schweinesteaks	250 g	7½-8½		Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	14½- 15½	15-40	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Porzellanteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzes Hähnchen	900 g	28-30		
Fisch				
Fischfilets	250 g (2 Stück)	6-7	5-15	Den tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Porzellantellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
	400 g (4 Stück)	12-13		
Obst				
Beeren	250 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (jeweils ca. 50 g)	(2 Stück) (4 Stück)	½-1 2-2½	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Toast/Sandwich	250 g	4 ½ -5		
Mischbrot (Weizen- und Roggenmehl)	500 g	8-10		

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 33 2011-03-29 3:34:27

GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:
Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:
Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis:
Achten Sie bei der Verwendung des Grillmodus immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Zubereitungsmodus wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung:
600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für die Zubereitung mit Mikrowelle + Grill
Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für die Zubereitung im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill geeignete Speisen:
Für die Zubereitung im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis:
Achten Sie bei der Verwendung des kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Die Nahrungsmittel müssen auf den hohen Rost gelegt werden, sofern nicht anders angegeben. Andernfalls müssen sie direkt auf den Drehteller gelegt werden. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
Die Nahrungsmittel müssen umgedreht werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 34 2011-03-29 3:34:27

Richtlinien für das Grillen von tiefgefrorenen Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Brötchen (je ca. 50 g)	(2 Stück) (4 Stück)	Mikrowelle + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Nur Grill 1-2 1-2	Die Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Grillen Sie die obere Seite der Brötchen, bis sie die gewünschte Bräunung erlangt haben. Nach der Zubereitung 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250-300 g (2 Stück)	450 W + Grill	8-9	-	2 tiefgefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Das tiefgefrorene Gratin in eine kleine, runde feuerfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Nudeln (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	Mikrowelle + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill nur 2-3	Die tiefgefrorenen Nudeln in eine schmale, rechteckige feuerfeste Glasform legen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Die Chicken Nuggets auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen.
Pommes frites für das Backblech	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Die Pommes Frites gleichmäßig auf Backpapier auf dem Rost verteilen.

Richtlinien für das Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 3-4 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Toast	(4 Stück) (je 25 g)	Grill nur	4-5	4½-5½	Die Scheiben nebeneinander auf den Rost legen.
Brötchen (gebacken)	2-4 Stück	Nur Grill	2-3	2-3	Die Brötchen zuerst mit der Unterseite nach oben kreisförmig auf den Drehteller legen.
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stück) 400 g (4 Stück)	Mikrowelle + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill nur 2-3	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache feuerfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	(2 Stück) (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei weitere Toasts direkt daneben auf den Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Gebackene Kartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	4 ½-5 ½ 8-9	-	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den Rost legen.
Hähnchenteile	450 - 500 g (2 Stück)	300 W + Grill	10-12	12-13	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Legen Sie sie im Kreis mit den Knochen zur Mitte, so dass die Mitte frei bleibt. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Lammkoteletts / Rindersteaks (medium)	400 g (4 Stück)	Nur Grill	12-15	9-12	Die Lammkoteletts mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Schweinesteaks kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 35 2011-03-29 3:34:27

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Schweinesteaks	250 g (2 Stück)	Mikrowelle + Grill	300 W+ Grill 7-8	Grill nur 6-7	Die Schweinesteaks mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Schweinesteaks kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Backäpfel	1 Apfel (ca. 200 g) 2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, feuerfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen.

SPEZIELLE TIPPS

BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken.
Die Butter bei 800 W 30 bis 40 Sekunden lang erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig bei 300 W 20 bis 30 Sekunden lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines feuerfestes Glasgefäß geben.
Die Gelatine bei 300 Watt 1 Minute lang erhitzen.
Die aufgelöste Gelatine umrühren.

GLASUR/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer feuerfesten Glasschüssel bei 800 W erhitzen, bis die Glasur bzw. der Zuckerguss durchsichtig ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben.
300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt bei 800 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 800 W erhitzen.
Während des Kochvorgangs mehrmals umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Porzellanteller verteilen.
Die Mandeln bei 600 W 3½ bis 4½ Minuten lang rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Mikrowellenherd ruhen lassen. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 36 2011-03-29 3:34:28

REINIGEN DER MIKROWELLE

Folgende Teile des Mikrowellenherds sollten regelmäßig gereinigt werden, um die Ansammlung von Fettspritzern und anderen Nahrungsmittelresten zu vermeiden:

- Innen- und Außenflächen
- Herdtür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe

Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen IMMER sauber sind und die Tür ordnungsgemäß geschlossen werden kann.

Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.

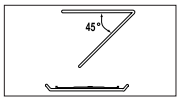
1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie ab.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen oder auf dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Feucht abwischen und trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Drehteller, und erhitzen Sie das Gerät 10 Minuten bei maximaler Leistung.
4. Waschen Sie den spülmaschinengeeigneten Teller bei Bedarf.

Spritzen Sie NIEMALS Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Schmutzpartikel:

- sich nicht ansammeln und
- verhindern, dass die Herdtür richtig geschlossen werden kann.

Säubern Sie den Garraum des Mikrowellenherds unmittelbar nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie den Mikrowellenherd jedoch zuerst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 Grad nach unten zu drehen, so dass es auch gereinigt werden kann.



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENHERDS

Bei der Lagerung oder Reparatur des Mikrowellenherds sollten einige Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.
Der Mikrowellenherd darf nicht verwendet werden, wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- Beschädigte Scharniere
- Verschlissene Dichtungen
- Verbogenes oder verbeultes Gehäuse

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie NIEMALS das Gehäuse des Mikrowellenherds. Wenn der Mikrowellenherd Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

Wenn Sie den Mikrowellenherd zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit wirken sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus.

Dieser Mikrowellenherd ist nicht für den kommerziellen Einsatz geeignet.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 37 2011-03-29 3:34:28

TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.
Gemäß der allgemeinen Regelung 2/1984 (III.10) BKM-IpM bestätigen wir als Händler hiermit, dass die Mikrowellenherde GS89F / GS89F-SP von Samsung mit den unten genannten technischen Parametern übereinstimmen.

Modell	GS89F / GS89F-SP
Eingangsspannung und Frequenz	230 V – 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellenherd Grill Mikrowelle + Grill	 1200 W 1100 W 2300 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W (IEC705)
Betriebsfrequenz	2.450 MHz
Magnetfeldröhre	OM75P (31)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	 Ca. 13,5 kg
Geräuschpegel	42 dBA

HINWEIS

Deutsch

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 38 2011-03-29 3:34:28

HINWEIS

HINWEIS

GS89F_XEG_03817H_DE.indd 39 2011-03-29 3:34:28

FRAGEN ODER HINWEISE

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DE68-03817H